

ENTRÉES FROIDES • CHILLED STARTERS

AGUACHILE DE PÉTONCLES 35
SCALLOP AGUACHILE

Pétoncles princesse, sauce Guanabana, pommes honeycrisp
Princess scallops, Guanabana sauce, honeycrisp apples

CEVICHE DE LUNA 36
LUNA CEVICHE

Poisson du jour, leche de tigre au piments rocoto,
pomme de terre douce, maïs cancha
Fish of the day, rocoto pepper leche de tigre,
sweet potato, cancha corn

TARTARE DE THON 33
TUNA TARTARE

Thon rouge, huile de piment, concombre, chips de yucca
Bluefin tuna, chili oil, cucumber, yucca chip

SALADE SUNOMONO 27
SUNOMONO SALAD 🌿

Concombre, shoyu, oignon frits
Cucumber, shoyu, fried onions

TOMATES ANCESTRALES 28
HEIRLOOM TOMATOES

Maïs rôti, quinoa, fruit de la passion
Roasted corn, quinoa, passionfruit

YOKO LUNA *Crujido*

Galette de riz peruvienne croustillante du Yoko luna
Yoko Lunas home made peruvian rice cakes

SAUMON ROYALE 29
KING SALMON 🌿

Tartare de saumon, riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko
Salmon tartare, crispy rice, ginger sauce, tobiko

THON AU BLUEFIN 34
BLUEFIN TUNA 🌿

Tartare de thon rouge, aji panca, oignons verts
Tuna tartare, aji panca, green onion

A5 WAGYU & TRUFFE 48
A5 WAGYU & TRUFFLE 🌿

Tartare de wagyu A5, truffe noire, galette de riz, sauce ponzu a l'érable
A5 wagyu tartare, black truffle, rice cake, maple ponzu



ENTRÉES CHAUDES • WARM APPETIZERS

PULPO SOFRITO

29

Pieuvre croustillante, Chalaquita
Crispy octopus, Chalaquita

QUESADILLA DE WAGYU WAGYU QUESADILLA



31

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre
Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

EDAMAME À LA TRUFFE TRUFFLE EDAMAME



18

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME STICKY SÉSAME RIBS



34

Sésame, glaçage au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

CHAMPIGNONS MISO MISO MUSHROOMS




23

Champignons sauvages rôtis, sake, purée de miso et sésame
Roasted wild mushrooms, sake, miso sesame puree



YAKITORI

HAUT DE CUISSE DE POULET (2)  24
CHICKEN THIGH (2)

Marinade anticucho, Sauce aji verde, salade marinée, sésame
Anticucho marinade, aji verde sauce, pickled salad, sesame

CONTRE-FILET WAGYU A5 (2) 75
A5 WAGYU RIBEYE (2)

Glaçage au soya, oignons frit
Soy glaze, crispy onions

CHAMPIGNONS PLEUROTÉS  
ROYALES SAUVAGES DU QUÉBEC (2) 21
WILD QUEBEC KING OYSTER MUSHROOMS (2)

Ponzu à l'érable, légumes verts frais, purée de miso et sésame
Maple ponzu, fresh greens, miso and sesame puree

YAKITORI *Trilogy*

110

Haut de cuisse de poulet (2)	Chicken thigh (2)
Contre-filet wagyu A5 (2)	A5 wagyu ribeye (2)
Champignons sauvages du Québec (2)	Wild Quebec mushrooms (2)

LÉGUMES • VEGETABLES

PURÉE DE YUCCA GRATINÉE  17
YUCCA MASH GRATINÉE

Yucca, fromage à la crème, parmesan
Yucca, cream cheese, parmesan

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC  19
QUÉBEC MUSHROOMS

Champignons sauvages rôtis, sake, purée de miso et sésame
Roasted wild mushrooms, sake, miso sesame puree

FRITES DE YUCCAS CROUSTILLANTES  19
CRISPY YUCCA FRIES

Yucca, togarashi, aji verde
Yucca, togarashi, aji verde

SAUTÉ YOKO 23
YOKO SAUTÉ

Légumes de saison, chili croustillant, sake, sesame
Seasonal vegetables, chili crisp, sake, sesame



MAKIS SIGNATURES • SIGNATURE MAKIS

THON ÉPICÉ 42
SPICY TUNA

Tartare de thon bluefin, zeste de citron, jalapeno mariné, avocado, sauce unagi
Bluefin tuna tartare, lemon zest, pickled jalapeno, avocado, unagi sauce

TARTARE DE SAUMON ROYAL 33
KING SALMON TARTARE

Saumon torché, avocat, tempura, huile de sésame, sauce unagi
Torched salmon, avocado, tempura, sesame oil, unagi sauce

SHIRO 39
HAMACHI

Tartare de poisson blanc, sauce soya blanche, wasabi, oignon vert et sésame,
Mayo wasabi, avocat. Garni d'Hamachi flambé, sauce Unagi,
caviar d'esturgeon, kizamé
White fish tartare, white soy sauce, wasabi, Sesame Green onion,
Wasabi mayo, Avocado. Topped with torched Hamachi, Unagi sauce,
sturgeon caviar, kizame

TERRE ET MER 55
EARTH AND SURF

Wagyu A5, unagi, concombre, wasabi, juliennes de poireaux
A5 wagyu, unagi, cucumber, wasabi, crispy leeks

CHAMPIGNONS & TRUFFE CROUSTILLANT 29
TRUFFLE MUSHROOM CRISP

Champignons du Québec, truffe, nori croustillants, tofu Inari
Quebec mushrooms, truffle, crispy nori, shisho, Inari tofu

PÉTONCLE MIDORI & CAVIAR 28
MIDORI SCALLOP & CAVIAR

Thon, caviar, pétoncles, pâte de truffe salée, oshinko
Tuna, caviar, scallop, salted truffle paste, oshinko

JARDIN DE YOKO 32
GARDEN OF YOKO

Betteraves, avocat, gingembre japonais, shiso, concombre, sauce aux prunes
Beets, Avocado, Japanese ginger, Shiso, Cucumber, plum sauce

SASHIMI

4 MCX - À LA CARTE- 4 PIÈCES - À LA CARTE

SAUMON ROYAL 27
KING SALMON

PÉTONCLE HOKKAIDO 26
HOKKAIDO SCALLOP

THON AKAMI 42
AKAMI TUNA

HAMACHI 35
YELLOWTAIL

THON OTORO 54
TUNA OTORO

VIVANEAU MADAI 33
MADAI RED SNAPPER

SHIMA AJI 39
STRIPED JACK

THON ALBACORE 35
ALBACORE TUNA

LOUP DE MER 26
SEA BASS

Plateaux SASHIMI *Platters*

12 MORCEAUX 77
12 PIECES

24 MORCEAUX 154
24 PIECES

48 MORCEAUX 299
48 PIECES



NIGIRI

2 MCX - À LA CARTE 2 PIÈCES - À LA CARTE

THON AKAMI 23
AKAMI TUNA

THON CHU TORO 27
CHU TORO TUNA

THON OTORO 32
OTORO TUNA

THON ALBACORE 19
ALBACORE TUNA

PÉTONCLE HOKKAIDO 19
HOKKAIDO SCALLOP

HAMACHI 22
YELLOWTAIL

SAUMON ROYAL 18
KING SALMON

VIVANEAU MADAI 19
MADAI RED SNAPPER

SHIMA AJI 26
STRIPED JACK

LOUP DE MER 16
SEA BASS

Signature NIGIRI

2 MCX - À LA CARTE 2 PIÈCES - À LA CARTE

WAGYU A5 48
A5 WAGYU

THON 24K KAMA TORO 35
24K GOLD KAMA TORO TUNA

TRILOGIE DE THON 72
TUNA TRIFECTA

Plateaux NIGIRI *Platters*

Sélection du chef de nigiri fait à la main
Chef's selection of hand crafted japanese nigiri

12 MORCEAUX 79
12 PIECES

24 MORCEAUX 160
24 PIECES

48 MORCEAUX 310
48 PIECES

SUSHI OMAKASE

Notre plus fine sélection de nigiri, maki et sashimi
Our chef's finest selection of nigiri, maki and sashimi

16 MORCEAUX 138
16 PIECES

28 MORCEAUX 248
28 PIECES

48 MORCEAUX 357
48 PIECES

PLATS PRINCIPAUX • MAINS

GYOZA DE WAGYU  55
WAGYU GYOZA

Patate douce, légumes de saison, sauce lomo
Sweet potato, seasonal vegetables, lomo sauce

BAR DE L'ARGENTINE  58
ARGENTINIAN SEA BASS

Glaçage au miso, légumes de saison, spuma de sake et combava
Miso glaze, seasonal vegetables, sake and kaffir lime spuma

GYOZA AUX CHAMPIGNONS  41
MUSHROOM GYOZA

Champignons du Québec 3 façons
Quebec mushrooms 3 ways

PULPO AL OLIVO 46

Pieuvre marocaine, salade de fenouil , yucca, olive
Moroccan octopus, fennel salad, yucca, olive

BŒUF BRAISÉ  48
BRAISED BEEF

Glaçage au soya, purée de pommes de terre, légumes de saison, champignons rôtis
Soy glaze, mashed potatoes, seasonal vegetables, roasted mushrooms

VIANDES • MEATS

Toutes les coupes de viande viennent avec
une purée de pommes de terre et légumes de saison
All cuts of meat come with mashed potatoes and seasonal vegetables

FILET MIGNON  65

Filet mignon Black Angus 6 oz, servi avec une sauce Lomo
6 oz Black Angus filet mignon, served with Lomo sauce

BLACK ANGUS  95
RIBEYE

Entrecôte de 16 oz, vieillie à sec 40 jours, servi avec un beurre composé
16 oz black angus ribeye, dry aged 40 days, served with compound butter

COUPE DU SOIR DU BOUCHER  MP
BUTCHERS CUT OF THE NIGHT

PICANHA  55

Haut de surlonge 10 oz, vieilli à sec 21 jours, servi avec du chimichurri
10 oz top sirloin cap, dry aged 21 days, served with chimichurri

RIBEYE WAGYU A5

Faux-filet de wagyu japonais
A5 certifié
Certified Japanese
A5 wagyu ribeye

2 OZ 60

4 OZ 120

6 OZ 180

8 OZ 240